

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 3 月 10 日 (10.03.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/020710 A1

(51) 国際特許分類⁷: A23L 1/10, 3/365, B65D 85/50

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/012758

(22) 国際出願日: 2004 年 8 月 27 日 (27.08.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2003-308141 2003 年 8 月 29 日 (29.08.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ポーラスター (POLAR STAR CO., LTD.) [JP/JP]; 〒924-0821 石川県 松任市 木津町 1 6 1 3 番地 Ishikawa (JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 石野 祐次 (ISHINO, Yuji) [JP/JP]; 〒924-0821 石川県 松任市 木津町 1 6 1 3 番地 株式会社ポーラスター内 Ishikawa (JP). 角屋 裕信 (KADOYA, Hironobu) [JP/JP];

〒924-0821 石川県 松任市 木津町 1 6 1 3 番地 株式会社ポーラスター内 Ishikawa (JP).

(74) 代理人: 武田 正彦, 外 (TAKEDA, Masahiko et al.); 〒100-0014 東京都 千代田区 永田町 2 丁目 1 3 番 1 号 ゼクセルビル赤坂 9 階 Tokyo (JP).

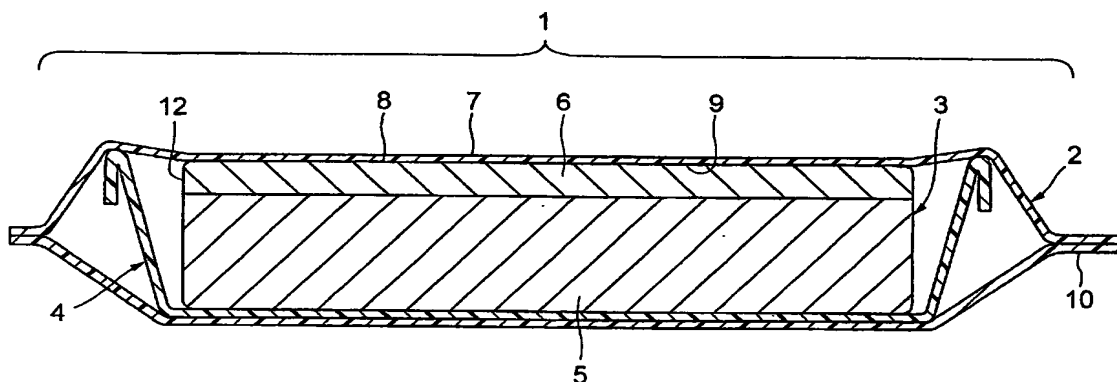
(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF,

[続葉有]

(54) Title: PACKAGED FROZEN SUSHI AND METHODS OF MANUFACTURING AND COOKING THE SAME

(54) 発明の名称: 包装冷凍寿司並びにその製造方法及び調理方法



(57) Abstract: A packaged frozen sushi, comprising an internally deaerated, frozen, and sealed soft plastic bag, an upwardly opened plastic box disposed in the bag, and a frozen sushi disposed in the box. The packaged frozen sushi is characterized in that the plastic bag and the frozen sushi in the plastic bag are both frozen and formed integrally with each other for cooking by a microwave oven. Vapor produced from the sushi in defrosting flows in a space formed around the sushi to heat a cooked rice compact and ingredients put thereon. Thus, the nonuniformity of temperature of the sushi after defrosting can be reduced, and the sushi can be suitably manufactured by mass production.

(57) 要約: 内部が脱気されて冷凍され密封されている柔軟なプラスチック製の袋と、前記袋内に配置されている上部が開放されているプラスチック製の箱と、前記箱内に配置されている冷凍されている寿司とを備えており、前記プラスチック製の袋内において、プラスチック製の箱及び冷凍されている寿司は、共に冷凍されて一体に形成されており、電子レンジ調理用であることを特徴とする包装冷凍寿司にあり、解凍時に寿司から発生した水蒸気が、寿司の周囲に形成された空間内を流動して、米飯成形体及び具の寿司の加熱を行い、解凍後の寿司の温度むらを少なくでき、且つ量産に適した包装冷凍寿司を提供する。

WO 2005/020710 A1



BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN,
TD, TG).

2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

添付公開書類:

— 国際調査報告書